

遠軽町および北見市の薄荷文化の研究報告

著者	青池 美紀
雑誌名	北翔大学短期大学部研究紀要
巻	47
ページ	155-162
発行年	2009
URL	http://id.nii.ac.jp/1136/00000736/

遠軽町および北見市の薄荷文化の研究報告

A Report on Research into Mint Culture in Engaru and Kitami

青 池 美 紀

Miki AOIKE

1. は じ め に

薄荷は紫蘇科の多年性植物で、和種薄荷はメントール（薄荷脳）の含有率が最も高く、取卸^{とりおろし}油（蒸留油）から薄荷脳や薄荷油に精製される。その薬効や芳香は、医薬品・化粧品・菓子・洋酒などに幅広く利用されている。

網走地方の薄荷栽培は、明治27（1894）年福島県会津若松の渡部精司が湧別村湧別原野（現湧別町）で最初の耕作をしたことに始まる。¹⁾その後、明治32（1899）年に学田農場（現遠軽町学田）に薄荷が取り入れられ、明治36（1903）年から急激な作付けの増加が行われた。それは、収入が他の作物より多かったこと、耕作に比較的手間がかからなかったこと、気象条件や土地が適合したこと、取卸油の運搬が軽便であったことによるものである。²⁾

北見市の薄荷は、明治34（1901）年ごろに旭川市・湧別町を経て持ち込まれたと言われている。薄荷は北見の自然条件によく合い、商品価値も非常に高かったため、急速に広まった。³⁾また、北海道農事試験場（現農業試験場）の支部が北見にあり、薄荷の試験については明治43（1910）年に北見在来種「赤円」（あかまる）が優良であることが認められていた。⁴⁾このことも、薄荷栽培に拍車をかけたと考える。

さらに、昭和9（1934）年には、ホクレン北見薄荷工場が操業を始め、「HOKUREN（ホクレン）ブランド」としてアメリカへ初輸出されて、高い評価を受け、北見の薄荷が世界市場に君臨するようになった。北見薄荷の最盛期は昭和14（1939）年ごろで、世界市場の70%を締めるほどだった。戦後も北見の薄荷農家はすぐに復興へと動き始め、品種改良も次々の行われたが、海外薄荷や合成薄荷の出現などにより、昭和58（1983）年にホクレン北見薄荷工場はその栄光に幕を下ろした。⁵⁾

この薄荷の盛衰の陰には、薄荷農家の多大な苦労があった。収穫した薄荷から取卸油を取り出すまでは農家にとって重労働であり、薄荷を乾燥するために、その日に刈り取った薄荷はその日のうちに束に編み終え、やっとその日の1日が終わるといった生活だった。また、薄荷蒸留は大変な重労働で、蒸留施設はどここの農家でも持っているわけではなく、数戸で共同所有化したり、個人所有の施設を借りて釜代を支払う場合もあったということである。⁶⁾

本稿は、往時の薄荷農家の生活の状況と、現在の遠軽町と北見市の薄荷文化の差異を現地調査した報告である。

2. 遠軽町における調査研究

(1) 薄荷耕作記念碑の建立

遠軽町の薄荷耕作記念碑は、学田農場の一角「瞰望岩」(がんぼういわ)の裾野に昭和44(1969)年に建立された。「瞰望岩」は遠軽駅裏の南西に位置する地上約78mの奇岩であり、町のシンボリック的存在である。

建立に当たっては上湧別村長が発起人となって、有志に図り、薄荷記念祭が催されたということである。

学田農場一角の「瞰望岩」に記念碑を建立したということは、当時の薄荷が基幹の作物であり、農業収入の要でもあったことから、薄荷栽培・薄荷蒸留に携わった人々への畏敬の念をあらわしたものと考ええる。



写真1 遠軽町薄荷耕作記念碑

(2) 旧薄荷釜を活用した紫蘇油抽出

遠軽町役場に問い合わせたところ、遠軽町清川では、何軒かの農家が共同して紫蘇を蒸留し、紫蘇油を取り出す作業を行う作業場があるとのこと紹介があり、作業の最中に訪問することができた。ここでは、リーダー格の男性を中心として、男性6名、女性2名の計8名で作業を行っており、ちょうど紫蘇油が取り出される直前であった。



写真2 瀬戸瀬町の薄荷釜の再現

紫蘇を蒸留するための釜は、遠軽町瀬戸瀬にあった薄荷釜を再現して、特注したものであった。薄荷は紫蘇科の植物であるため、薄荷と紫蘇は同じ蒸留法で実施できるということであった。

紫蘇油は香料会社に売り渡して、その利益は薄荷の10倍ほどになるとのことである。紫蘇香料は加工食品のすべてに使われているとのことであり、とても興味をそそられる話であった。

紫蘇油は自然の香料であるから心配はないが、

紫蘇の風味をつける物以外の加工食品において、紫蘇香料またはシソフレーバーという名称を見ることがない。自然の風味を人工的に輕易に作り出すことができる世の中であるから、紫蘇香料を微量に加えることで風味作りに活かしているのであろうことが推測できる。

提携している香料会社との締約により、本来であれば抽出してるところは見せられないところであるが、研究の一環ということで快く向かい入れていただいた。香料の調合であればまだしも、旧来型の製法による紫蘇の蒸留までも企業秘密的な扱いがなされていることに驚きを隠せなかった。

作業は10月末であるが、蒸留釜は作業場の中に設置されているためにそれほど寒くはなく、男性は上下作業着、女性は作業用ズボンとセーターという出で立ちであった。その作業をしている人のどの表情をみても、作業が苦痛であるようなようすは見られず、かえってどこことなく楽しげな様子であった。それは、紫蘇油の抽出が終われば、ゆったりと豊かな冬の生活が待っていると言っているようでもあった。

紫蘇油を取り出した後の紫蘇殻を運び出し、新たに乾燥した紫蘇の束を釜に入れる工程も見せていただいた。ここでは、女性が釜の中で踏みつけ作業をしていた。薄荷作りをしていた時代も同じような工程であったであろうし、女性・男性の区別なく、女性は貴重な働き手であった証であると感じた。

薄荷栽培は終わっても、ここに往時の文化が根付いて、紫蘇の蒸留にいかされていることに感動した一時であった。



写真3 紫蘇油の取り出し



写真4 紫蘇殻を機械で吊す工程



写真5 紫蘇束の釜入れ

(3) 農家で薄荷栽培と薄荷油抽出の苦勞

薄荷栽培を中心に生計を立てていた一軒の農家を訪問させていただき、当時のお話しをお聞きました。この農家は、現在、80代のご夫婦と50代の息子さん夫婦の2世帯である。薄荷栽培と薄荷蒸留は、ご夫婦が昭和40年位までの40歳代頃まで、お二人で作業をしていたとのことである。

秋に収穫した薄荷を束にして互い違いに縄で編み、それを棒に渡して葉佐掛けにして、干す作業が行われる。1日に100束以上も編んで干す作業は大変だったと、奥さんが心底から漏らした言葉が印象的である。ご主人はこの時のことを思い出し、薄荷の束の編み込みの仕方を大根の葉で実演してくださった。45年も以前のことを再現してくださり、体が技術を覚えているのだと感心したのであった。干すときは、一番



写真6 大根葉で薄荷束を編む実演の方法

上の棒は小屋の軒の高さまで上げて固定するのであるが、薄荷が載っている棒を奥さんが持ち上げることである。力がないとできない仕事であり、女性でもたくましが要求される大変な仕事であった。この乾燥作業の最中に、台風で小屋ごと飛ばされたこともあったそうである。

薄荷蒸留は11月のめっきり冷え込む頃に、ほとんど夜なべ仕事で行われる。薄荷釜の湯が冷えないように1週間通して取り組むのであり、これが一番大変な作業であった。薄荷釜は外の小屋に据え付けられ、薄荷釜は薪を燃やして熱するので、その廻りが唯一暖を取れる場所である。二人交代で仮眠しながら、薄荷釜の火の様子を見張る作業であるが、あるときには見張っている方も日々の疲れで眠ってしまったこともあったそうである。その時はすっかり火が消え、薄荷釜は冷え切って薄荷が凍ってしまったが、ご主人がいろいろと手を尽くして損害はなかったとのことである。奥さんは、作業の合間に食事は作らなければならないし、お爺さんの世話もしなければならなかったのも、本当に疲れていたと述懐していた。農業婦人は農業労働も家事仕事も両立しなければならなかったので、実際の苦労は計り知れないものがある。

薄荷油を家で活用したかをお尋ねしたところ、薄荷は湿布として使うくらいとの回答であった。ただし、かぼちゃを釜に入れてよく蒸し焼きにしたとのことと、ご主人が思い出されて「あれは美味しかった。」とおっしゃると、奥さんも「あれは美味しかったね。」と呼応された。

瀬戸瀬の薄荷釜を再現した写真をお見せして確認したところ、農家で使用しているのはそれほど立派ではなく、五右衛門風呂のような形で、それを大きくした程度のものであった。この薄荷釜や、



写真7 薄荷釜の裏
(埋もれていたが、大きさと形がわかる)

その形が名前の由来となっていると思われるラップと称する付属品などを家の裏で見つけてくださった。また、当時栽培していた和種薄荷も雑草の中に少し残っていて、ご主人が一生懸命に説明してくださった。この時、薄荷栽培をしていた頃の感想をお聞きしたところ、「薄荷で生活させてもらっていたのだから。」とおしゃった一言が印象深い。

現在はじゃがいもなどの作物を中心に、新種にも挑戦しているということであり、明るく裕福そ

うな暮らしぶりである。ご夫婦が苦しい時代を思い出す結果になったことは心苦しく感じたが、明るく、時には笑いを混じえてお話ししていただけたことかなによりである。



写真8 薄荷釜の付属品
(ラップとよばれ、薄荷釜から薄荷成分が通る管)



写真9 雑草の中の薄荷
(栽培していた頃の薄荷)

3. 北見市における調査研究

(1) 仁頃はっか公園

仁頃はっか公園は、北見市の中心からバスで40分ほどの端野地区にある。北見薄荷の往時をしのぶ薄荷畑・薄荷御殿・資料館が立ち並び、北見田園空間情報センター・薄荷蒸留場が併設されている。

訪問の時期が晩秋であったため、薄荷畑には何もなかったが、薄荷蒸留場は昭和30（1955）年頃の蒸留設備が設置されていて、公園の畑から収穫された薄荷を乾燥して、薄荷油を取り出す実演を行うようになっている。また、薄荷御殿は薄荷油の仲買人として成功した五十嵐弥市郎の邸宅であり、鯉御殿をイメージするような立派な住宅であった。隣接する資料館は、五十嵐邸で使用されていた生活用品とともに、薄荷



写真10 薄荷御殿

栽培の農耕具と昔の蒸留装置の一部が展示されていた。農耕具の中に亜麻の織機があり、後に聞いたところでは、自前で麻縄を作る機器であることがわかった。



写真11 ホクレン薄荷工場での作業の絵

田園空間情報センター内には取卸油受器の年代物や、ホクレン北見薄荷工場内部と作業の様子を油絵にして額装したものが展示されていた。センター長さんにお聞きしたところ、ホクレン北見薄荷工場を設立したきっかけは価格安定のためであり、そこに薄荷を納品することにより、適正な価格になってきたとのことであった。工場で蒸留して薄荷脳を取りだし、さらに薄荷油を精製して製品とするのである。後でお聞きしたところ、薄荷脳の脳は、人間の脳のように大切なものという意味であるということで、薄荷をいかに大事なものとしていたかがわかる。

農家での薄荷蒸留には多大な苦勞に伴うため、その解決のために工場が設立されたのではないかと考えていたが、農家と仲介、仲介と香料会社の闇の部分での価格取引と、価格格差を改善することが設立目的であることが理解できた。

ホクレン北見薄荷工場内部の絵を見ると、工場での働く人にとっては、当時としての労働条件は整備されていたのではないかと判断できる。しかしながら、農家で働く人々の苦勞はさほど変わらなかったようである。このことについては、センター長さんが、94歳の高齢者から聞かされたという当時の農家の辛い状況をお話くださった。蒸留には1日24時間働きづめで1

週間かかったこと。1つの家で1つの釜は持てなかったので、共同で作業すると1日24時間の作業を1ヵ月以上続ける辛い作業であったこと。五右衛門風呂を活用したこともあったということである。過酷な状況が目には浮かぶようであった。

ここでも家での活用法をお尋ねしたところ、小麦粉を水でといたものを薄荷釜で蒸して、パンを作って食べたり、大豆を殻ごと蒸して食べていたとのことである。このとき薄荷の香りがついた大豆が元祖ハッカ豆だったのではないかとおっしゃっていたが、定かではないとのことであった。この点については、機会があれば北見のハッカ豆本舗にお尋ねしたいと考えている。

（２）北見ハッカ記念館

この記念館は、ホクレン北見薄荷工場旧事務所を利用し、昭和61（1986）年に開館した。館内には工場資料を中心に北見薄荷の歴史を伝えるさまざまな資料と薄荷を使った品々などが展示されている。薄荷工場事務所跡を保存するためと、北見薄荷の歴史や特産品を紹介する目的で設立されている。

後に、記念館の隣接して薄荷蒸留館が併設され、平成14（2002）年に開館している。中では、蒸留実演や北見地方で用いられた蒸留機の数々が展示され、歴史的な推移を探ることができる。この蒸留館の館長さんが、北海道の薄荷の歴史に造詣が深く、ノート一冊にまとめられている



写真12 北見薄荷記念館



写真13 薄荷蒸留館

が、各所の史料が散逸していて、歴史が繋がらないところがあるとおっしゃっていた。

館長さんに、薄荷農家の生活についてお尋ねすると、明治時代の新聞社員の月収は35円から40円だったのに対し、北海道の農家の年収は同じくらいであったというお話から始まった。いかに北海道の農家の生活は貧しかったかということである。その時に、150円の年収を上げた遠軽の学田農場の評判を聞きつけて、薄荷に

対する評価が上がり、遠軽地方の薄荷栽培が盛んになった。それが、網走管内に広がり、北見地方に入ったのは遅い方で明治34（1901）年頃であった。が、北見は気候風土が薄荷に合っており、工場ができる土地もあって、ホクレン北見薄荷工場できたこともあり、遠軽より北見の方が隆盛を誇るようになったとのことである。ホクレン北見薄荷工場では、農家が納めた薄荷を当時の近代設備で取卸油→薄荷脳→薄荷油に精製していくのである。薄荷脳は特に大切に扱われた。北見田園空間情報センターのセンター長さんにお聞きしたように、こちらの館長さん

からも薄荷脳の脳は非常に大切なものという意味で、樟脳の脳と同じであるとお聞きした。樟脳の脳についても新しい知見を得ることができた。

ここでも農家で薄荷釜の活用をお尋ねしたところ、明治・大正・昭和初期の北海道農家は自作は少なく小作が多い。そのため現金収入がほとんどなく、自給自足の生活をしていた。そこで、薄荷を蒸留するときに薪を焚くが、次の薪を入れるときに取り出した灰の熱がもったいないので、いもやかぼちゃをいれて焼いていた。また、蒸留するときの上の熱がもったいないので、かぼちゃやえだまめを蒸したりしていた。生活の知恵である。その時に、薄荷の風味がついて意外とうまいものであるということはあったと思うということである。遠軽町の農家で「あれは美味しかった。」とおしゃったことばが思い出され、明るい話題に安堵した一時であった。

4. お わ り に

現在、北見市は、環境省の「かおり風景100選」において「北見のハッカとハーブ」として選定を受けている。その解説において、「かつて世界の7割のハッカを生産していた北見市は、香りゃんせ公園、ハッカ記念館のハーブ園など、環境基本計画によりハッカをシンボルとしたまちづくりの推進を位置づけている。昨年度は市民がペパーミントなど約7000株のハーブを植えた。行政と市民による『香り彩るまちづくり推進機構』や市民による『仁頃香り会』により、保全活動が行われている。」と記されている。⁷⁾

北見市の薄荷文化については、薄荷栽培が盛んであった往時の歴史を忘れないように、行政と市民が保全活動を通じて薄荷文化を継承している。しかしながら、遠軽町においては際だった活動を見聞きすることがない。北見市の方は、薄荷農家については遠軽と変わらずに同様の苦労はあったが、ホクレン北見薄荷工場で勤める人々については労働条件が整備されていたことや、ホクレンブランドにより世界的に有数の薄荷生産地になった歴史や誇りがある。しかしながら、遠軽町では農家それぞれで薄荷栽培・薄荷蒸留のための過酷な作業を手がけていたため、外国の安価な薄荷油や化学合成の薄荷成分の出現は、薄荷栽培から手を引く格好の理由だったのではないかと考える。このことでは、遠軽町の農家の訪問の折、奥さんが「やめてよかった。」とつぶやいた一言が、全てを表しているように感じる。

この度の4箇所の現地調査で共通しているのは、辛い生活を強いられた北海道の農家にとって、薄荷は確実に現金になる換金植物であることで、薄荷栽培・薄荷蒸留を始めることになるが、生活を維持することにはつながっても、潤いのある生活までにはならなかったのが事実ということである。その中でも、香料会社が儲け、仲買人が成金になるという不平等な駆け引きもあったようである。農家のご主人が「薄荷で生活させてもらっていたのだから。」とおしゃったことも、奥さんが「やめてよかった。」とおしゃったことも、両方真理であり、それらの言葉に、当時の過酷な作業をよく堪え忍んできたというような響きを感じ取らずにはいられなかった。

一方生活文化に関わる点については、薄荷釜を活用してかぼちゃ・いも・大豆・枝豆などを蒸し焼きにして食べるなど、また、その際、薄荷の風味がついたことなど、苦しい生活の中からも、工夫や智恵が生まれ、生活文化につながることを改めて認識でき、有意義な研修となった。

謝辞

本研究のために、訪問させていただき、貴重なお話しをいただいた、遠軽町の農家および北見市の関係機関に深く感謝申し上げます。

参考文献

- 1) 遠軽町. “第7編産業と経済の変遷 第1章農業 第3節薄荷の栽培”. 遠軽町百年史. 1998, p.530-532
- 2) 前掲書1), p.533-536
- 3) 北見市. “北見のハッカの歴史”. <http://www.city.kitami.lg.jp/032/032.htm> (北見市ホームページ). 2009, p.1
- 4) 北海道. “第4章産業 第3節農業 第1款農事試験 2, 実績” 新北海道史第8巻史料 2. 昭和47年, p.257
- 5) 前掲ホームページ, p.1
- 6) 前掲書1), p.536-537
- 7) 環境GIS. “環境省選定かおり風景100選”. <http://www-gis2.nies.go.jp/kaori/data/scene/index.asp?info=2> (環境GIS生活環境情報サイト). 2009, p.1